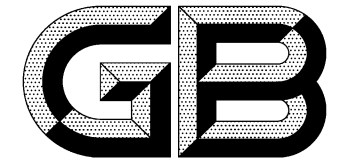


ICS 67.180.10
X 31



中华人民共和国国家标准

GB 18796—2005
代替 GB/T 18796—2002

GB 18796—2005

蜂 蜜

Honey

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
蜂 蜜
GB 18796—2005

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzcb.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2005年12月第一版 2005年12月第一次印刷

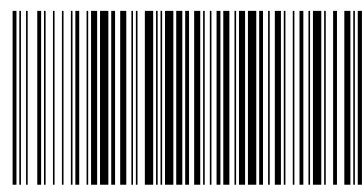
*

书号:155066·1-26769 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 18796—2005

2005-10-26 发布

2006-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

附录 A
(规范性附录)
常见单一花种蜂蜜的感官特性

表 A.1

产品名称	蜜源植物	色泽	气味/滋味	结晶状态
桉树蜂蜜	桃金娘科 桉属 大叶桉 <i>Eucalyptus robusta</i> Smith	琥珀色、深色	有桉醇味。甜，微涩	易结晶，结晶暗黄色，粒粗
	桃金娘科 桉属 隆缘桉 <i>Eucalyptus exserta</i> F. Muell	琥珀色、深色	有桉醇味。甜，微酸	易结晶，结晶暗黄色，粒粗
	桃金娘科 桉属 柠檬桉 <i>Eucalyptus citriodora</i> Hook. f.	琥珀色、深色	有柠檬香味。甜，微涩	易结晶，结晶暗黄色，粒粗
白刺花蜂蜜	豆科 白刺花 <i>Sophora viciifolia</i> Hance	浅琥珀色	清香。甜润	结晶乳白，细腻
草木樨蜂蜜	豆科 黄香草木樨 <i>Melilotus officinalis</i> (L) Desr.	浅琥珀色	清香。甜润	结晶乳白，细腻
	豆科 白香草木樨 <i>Melilotus albus</i> Desr.	水白色、白色	清香。甜润	结晶乳白，细腻
刺槐蜂蜜 (洋槐蜂蜜)	豆科 刺槐 <i>Robinia pseudoacacia</i> L.	水白色、白色	清香。甜润	不易结晶，偶有结晶乳白细腻
椴树蜂蜜	椴树科 紫椴 <i>Tilia amurensis</i> Rupr.	特浅琥珀色	香味浓。甜润	易结晶，结晶乳白，细腻
	椴树科 糠椴 <i>Tilia manschurica</i> Rupr et Maxim.	特浅琥珀色	甜润	易结晶，结晶乳白，细腻
鹅掌柴蜂蜜 (鸭脚木蜂蜜)	五加科 鹅掌柴 <i>Schefflera octophylla</i> Harms.	浅琥珀色、琥珀色	甜，微苦	易结晶，结晶乳白，细腻
柑橘蜂蜜(柑桔蜂蜜)	芸香科 柑橘 <i>Citrus reticulata</i> Blanco.	浅琥珀色	香味浓。甜润	易结晶，结晶乳白，细腻
胡枝子蜂蜜	豆科 胡枝子 <i>Lespedeza bicolor</i> Turcz.	浅琥珀色	略香。甜润	易结晶，结晶乳白，细腻
荆条蜂蜜(荆花蜂蜜)	马鞭草科 荆条 <i>Vitex negundo</i> var. <i>heterophylla</i> (Franch.) Rehd.	浅琥珀色	略香。甜润	易结晶，结晶乳白，细腻
老瓜头蜂蜜	萝藦科 老瓜头 <i>Cynanchum romarovii</i> Al. Iljinski	浅琥珀色	有香味。甜腻	结晶乳白色
荔枝蜂蜜	无患子科 荔枝 <i>Litchi chinensis</i> Sonn.	浅琥珀色	香味浓。甜润	易结晶，结晶乳白，粒细

前 言

本标准的第4章(除4.1、4.3.2外)、第6章、第7章是强制性的,其余是推荐性的。

本标准发布后,生产企业自2006年3月1日起实施,流通领域自2006年11月1日起实施。

本标准对应于食品法典委员会(CAC) CODEX STAN 12—1981 Rev. 2(2001)《蜂蜜》(英文版),与它的一致性程度为非等效。主要差异是:

- 增加了蜂蜜的感官要求;
- 由于缺乏国内蜂蜜产品的试验数据,本标准未规定不溶于水的固形物指标;
- 同样由于缺乏国内蜂蜜产品的试验数据,本标准未规定电导率指标;
- 考虑到目前国内蜂蜜产品生产的特点,以及鼓励生产成熟蜂蜜的要求,增加了等级划分;
- 根据我国蜂蜜产品的自然、地理条件规定理化品质要求;
- 增加了常见单一花种蜂蜜的感官特性描述;
- 采用我国国家标准、行业标准规定的试验方法;
- 增加了包装、标志、贮存、运输要求。

本标准代替 GB/T 18796—2002《蜂蜜》。

本标准与 GB/T 18796—2002 相比主要变化如下:

- 由推荐性标准改为条文强制性标准;
- 对不同的品种提出不同的蔗糖含量要求;
- 增加了蜂蜜的真实性要求;
- 规定了仲裁试验的方法;
- 修改、增补了常见单一花种蜂蜜的感官特性。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:南京老山药业股份有限公司、中华全国供销合作总社蜜蜂产品标准化技术委员会秘书处、中国蜂产品协会蜂蜜专业委员会。

本标准主要起草人:李子健、管春华、李晓栋、杨寒冰、陈明虎。

本标准历次版本发布情况为:GB/T 18796—2002。

g) 如果蜂蜜是一种蜜蜂酿造,可以在产品名称前加上这种蜜蜂的名称,写在括号内;

示例:(东北黑蜂)蜂蜜。

h) 本标准 3.1、3.3、3.4 和 3.6 术语可以作为产品名称。

4.7 特殊限制要求

不应使用化学或生化处理方法改变蜂蜜的结晶变化。

加热处理时温度不能过高,防止蜂蜜基本成分发生变化,造成质量损害。

5 试验方法

5.1 总则

本章规定的试验方法是仲裁采用的方法。本标准 5.9 规定了两个等效的方法。

5.2 试样制备

试验方法标准有规定的,按标准规定制备。没有规定的,按 SN/T 0852—2000 中 3.1 制备。

5.3 水分

采用 SN/T 0852—2000 中 3.4 规定的方法。

5.4 果糖和葡萄糖、蔗糖

采用 GB/T 18932.22 规定的方法。

5.5 灰分

采用 GB/T 5009.4 规定的方法。

5.6 真实性要求

采用 GB/T 18932.1 规定的方法。

5.7 酸度

采用 SN/T 0852—2000 中 3.5 规定的方法。试验结果换算成以(1 mol/L 氢氧化钠)mL/kg 为单位。

5.8 羟甲基糠醛

采用 GB/T 18932.18 规定的方法。

5.9 淀粉酶活性

采用 GB/T 18932.16 规定的方法。

也可采用 SN/T 0852—2000 中 3.6 规定的方法。该方法中 3.6.2.1.5“准确称取适量淀粉(相当于干态 1 g)于 250 mL 高型烧杯中”改为“准确称取适量淀粉(相当于干态 2 g)于 250 mL 高型烧杯中”,其他规定不变。

5.10 色泽

采用 SN/T 0852—2000 中 3.2 规定的方法。

6 包装

6.1 非零售包装

6.1.1 非零售包装的包装钢桶应符合 GH/T 1015 要求。投入使用的这种包装钢桶其桶龄自出厂日期起,不得超过五年。

临时周转可使用其他带盖的食品包装容器。

不应使用镀锌桶或盛装过药品、燃料油、食用油或其他化工产品的包装容器。

6.1.2 包装容器在使用前应清洗干净,并吹干或晾干。

6.1.3 包装场地应清洁卫生,并远离污染源。

6.1.4 灌装人员在操作前应洗手消毒,并穿戴洁净的工作衣帽。

6.1.5 容器内应保留适当空隙,防止蜂蜜受热溢出。灌装后应立即盖好桶盖。

蜂 蜜

1 范围

本标准规定了蜂蜜的定义及其被从巢脾中分离出来后的品质、包装、标志、运输、贮存要求。

本标准适用于所有的蜂蜜,包括各种直接食用的蜂蜜。

除了巢脾蜂蜜(巢蜜)以外,其他以蜂蜜作为产品名称或产品名称主词的产品均应符合本标准。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14963 蜂蜜卫生标准

GB/T 18932.1 蜂蜜中碳-4 植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法

GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法

GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱示差折光检测法

GH/T 1015—1999 蜂蜜包装钢桶

SN/T 0852—2000 进出口蜂蜜检验方法

3 术语和定义

GB 7718 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蜂蜜 honey; bee honey

蜜 honey; bee honey

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物结合后,经充分酿造而成的天然甜物质。

注:蜂蜜含有多种糖,主要是果糖和葡萄糖。此外还含有有机酸、酶和来源于蜜蜂采集的固体颗粒物如植物花粉等。蜂蜜的气味和色泽随蜜源的不同而不同。色泽是水白色、琥珀色或深色。蜂蜜在通常情况下呈粘稠流体状,贮存时间较长或温度较低时可形成部分或全部结晶。

3.2

〈蜂蜜〉酿造 make

(与蜜蜂分泌物结合后的)花蜜、植物分泌物或蜜露在巢脾内转化、脱水、贮存至成熟的过程。

3.3

单一花种蜂蜜 unifloral honey, monofloral honey

单一植物蜂蜜 unifloral honey, monofloral honey

单花种蜂蜜 unifloral honey, monofloral honey

蜜蜂主要采集一种蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜。